REVUE DE VITICULTURE

L'AVENIR DE LA VITICULTURE ET DES HYBRIDES

Que sera-t-il, brillant, stable ou troublé?

Cette question intéresse des millions d'agriculteurs, et plus d'un ne sont pas sans être fort préoccupés de ce qu'il adviendra et voudraient bien recourir à des moyens qui assureraient un peu de stabilité. Est-ce possible?

Essayons d'éclairer un peu la question.

Et si d'autres viticulteurs veulent bien donner aussi les résultats de leurs essais, expériences et réflexions, nul doute que la solution du problème, qui devient angoissant, ne soit facilement trouvée pour l'avenir.

J'avais fait, en décembre 1924, allusion à une surproduction de vin probable et prochaine et, en janvier, je recevais une lettre d'un des plus importants viticulteurs d'Algérie, dont je demande la permission de citer un passage qui pose la question telle qu'elle existe:

« C'est ainsi qu'il faut le prévoir. C'est bien mon idée et la vôtre, mais les personnes qui prévoient sont si rares. Aussi dit-on de celles-là quand elles réussissent: elles ont de la chance. Le monde est ainsi fait, nous n'avons pas à le transformer; plus tard les viticulteurs verront, tant mieux pour les prévoyants, la chance sera encore pour eux un de ces jours pas très éloigné peut-être; tout dépendra de la réussite des récoltes.

« Un fait indéniable, c'est qu'il y a déjà trop de vignes en rapport actuellement et que deux belles récoltes successives amèneront fatalement la mévente.

« Il faut prévoir en France, dorénavant, une récolte réussie de 60 à 70 millions d'hectolitres et aussi que si l'Algérie ne récoltait autrefois que 8 millions d'hectos, elle arrivera incessamment à 15 ou 20 millions, et d'ici peu. Nous sommes à 15 millions dès aujourd'hui, c'est-à-dire que l'année sera bonne, et on plante toujours et en France aussi. »

L'auteur de ces judicieuses réflexions a immobilisé des millions dans l'agriculture, il a vu poindre le danger pour la vigne et s'est orienté immédiatement pour y parer. Et peut-être dira-t-on plus tard: c'est un chançard. Mais si, comme il le dit, on ne peut transformer le monde, on peut essayer de lui faire entrevoir la réalité, ce qui peut modifier ses idées.

Dans l'industrie, on étudie constamment les marchés, on prévoit à l'avance les articles qui seront demandés la prochaine saison et on y porte son activité.

Il faudrait aussi en agriculture suivre le courant des demandes et reporter l'activité sur le produit le plus avantageux en cherchant à l'obtenir au plus bas prix. Si cette méthode se généralisait, bien de la main-d'œuvre mal occupée serait mieux utilisée, les produits divers s'accroîtraient pour le bénéfice du producteur et aussi du consommateur, car le prix de revient baissant, celui de vente suivrait.

Sans doute, quelques productions demandent une prévision à plus longues échéances, comme l'élevage ou la culture de la vigne, mais les symptômes d'insuffisance ou de surproduction se manifestent aussi plus longtemps à l'avance et, en somme, les difficultés de prévision ne sont pas plus grandes que dans l'industrie, je dirai qu'elles sont même moindres.

Il suffit de ne pas se tenir isolé des transactions, des statistiques et de réfléchir, discuter et peser les conséquences qu'elles peuvent entraîner.

Les productions ont été en hectolitres, en 1921, 1922, 1923, 1924 :

Pour la France	45.017.315	69.250.839	56.952.933	67.312.256
Pour l'Algérie	5.002.112	7.456.975	10.166.350	9.787.204
Totaux.....	50.019.427	76.707.814	67.169.283	77.099.440

Alsace et Lorraine non comprises, qui elles aussi ont un excédent à écouler.

La production de 1924 que l'on a cru d'abord inférieure à 1922 est en réalité plus grande. Si l'on examine la production par départements, on voit que celle de 1924 est en augmentation d'environ 6.200.000 hectos pour 9 départements et en diminution pour 27 de 8 millions d'hectos. Cette compensation de plus-value et de moins-value, à deux millions d'hectolitres près, entre deux années de grande production, peut être considérée comme devant généralement se produire. Mais on voit bien cependant la possibilité d'une production normale, en année comme ces deux indiquées d'un total de 70 millions d'hectos, d'autant plus que cette année et l'année prochaine, les plantations nouvelles contribueront à l'accroissement de la production.

Si l'on ajoute 15 millions d'hectos pour l'Algérie, que tous ceux ayant étudié la question croient possible en année normale, ce seront 85 millions d'hectolitres qu'il faudra écouler, auxquels viendront s'ajouter les importations de Tunisie et d'autres pays.

La baisse de prix s'accentuera alors fatalement, car l'augmentation de consommation ne sera obtenue que par ce sacrifice.

Les statistiques semblaient indiquer que la surface plantée ne dépassait guère 1.400.000 hectares, mais la dernière parue indique 1.616.600 hectares. Or, si l'on tient compte que les déclarations ne portent que sur les surfaces en production, il faudrait ajouter celles plantées en 1921, 1922 et 1923 et nous voilà probablement près du chiffre de 1.700.000 hectares. Si 1926 devait être une année de belle production, la récolte France-Algérie

pourrait atteindre 95 à 100 millions d'hectoltires, et on arrive à désirer qu'il survienne des intempéries sérieuses pour abaisser ce chiffre.

C'est donc bien, sauf cataclysme, la crise de surproduction en perspective.

On incrimine, bien à tort, les Hybrides d'être les auteurs de cette surproduction. En admettant qu'il s'en plante 10 millions de pieds pendant une année, cela ne représente que 2.500 hectares. Or la mortalité des viniféras est d'environ 2 1/2 %, soit 4.000 hectares qui font plus que compenser la quantité d'hybrides plantés.

La vraie raison de la surproduction est que la vigne est mieux cultivée qu'autrefois, et, lorsque les méthodes de culture de M. Maroger se seront répandues, ce que l'on ne peut que souhaiter, puisque c'est indiscutablement un progrès cultural (plus de 30 années de succès continus le prouvent), l'accroissement de production sera autrement considérable. Elle serait même effrayante si l'on ne savait que sainte Routine est une reine difficile à détrôner.

Des personnes mal informées, sans doute, ont prétendu que la conduite et la culture de la vigne d'après les méthodes de M. Maroger ne produisait que de petits vins, de la bistrouille encombrant le marché. C'est une forme de la lutte de l'ignorance contre la science, comme pour la question des hybrides. C'est un épouvantail pour effrayer ceux qui sont mal renseignés et les empêcher d'augmenter la production de leurs vignes, augmentation seule capable de conjurer les pertes menaçantes de leur culture. En réalité, M. Maroger fait des vins de 9° avec de l'Aramon donnant plus de 150 hectolitres à l'hectare, tandis que bien d'autres viticulteurs n'obtiennent que 6 à 7° avec ce même plant et les anciennes méthodes de culture.

On dit aussi que la maturité est retardée de quinze jours à trois semaines,ce qui présente de graves inconvénients pour les vignobles moins bien favorisés par le climat. Or une méthode présente toujours des variantes. Une maturité retardée peut avoir des avantages dans le Midi à cause de la main-d'œuvre. Mais si au lieu de fixer les longs bois jusqu'à 1 m. de hauteur, on les rabaisse en les courbant et fixant la pointe dans le sol, la maturité est peu retardée, de quelques jours au plus pour une production double, et voilà l'inconvénient évité, la méthode gardant tous ses avantages.

Mais une grosse production exige une grosse consommation d'engrais. M. Maroger obtient ces engrais par des binages très fréquents. Il est probable qu'en climat moins sec et moins chaud, l'effet de ces binages sera moins sensible et il faudra recourir à la potasse à la dose de 1.200 à 1.500 kgs de sylvinite riche à l'hectare et aux superphosphates ou aux scories, suivant que le terrain est ou non calcaire, à raison de 1.000 à 1.200 kgs à l'hectare. Et en définitive on aura, avec une dépense supplémentaire de 500 à 600 francs, une maturité aussi précoce, 1° au moins d'alcool en plus et 60 à 80 hectolitres de vin en excédent, plus fruité, plus agréable à boire et par suite de vente plus facile.

Une autre cause non négligeable de l'accroissement de production ré-

side dans la plantation d'aramons en plaine en terrains frais ou même irrigués où les productions de 150 à 250 hectolitres à l'hectare de petits vins sont communes. Ce sont ces vignes-là qui devraient disparaître pour être remplacées par des cultures ou des plantes fourragères.

Si l'on interdisait le sucrage et la vente de vins de moins de 8° à 9° d'alcool, la surproduction serait vite enrayée et les planteurs d'hybrides s'en réjouiraient.

Certains viticulteurs qui paraissent désemparés comme un bateau qui a perdu son gouvernail ne rêvent que de maintenir le statu quo par n'importe quel moyen, même rétrograde. Toute leur influence doit se concentrer sur le Ministère de l'Agriculture pour essayer je ne sais quelle manœuvre. Des enquêtes sont déjà en voie d'exécution pour dénombrer les surfaces plantées en hybrides. Dans quel but, si ce n'est pour une atteinte à la liberté de culture?

L'hybride d'aujourd'hui n'est plus le petit producteur de mauvais vin d'hier. C'est maintenant le gros producteur de vin qui se vend de 5 à 20 fr. par hectolitre plus cher que le vin courant de vigne française du Midi. De là l'alarme assez justifiée, car si jusqu'à ce jour les plantations d'hybrides ont été peu importantes, elles deviendront considérables pour le bénéfice des planteurs et de la qualité des vins.

On pourrait croire que j'exagère. Il n'en est rien. Voyez dans la *Revue de Viticulture* du 19 février où sont citées des ventes. Le général Boyer a vendu 2.500 hectolitres de vin d'hybrides 65 francs l'hecto et il avait récolté 150 hectos à l'hectare. Ses voisins ont récolté 80 hectos à l'hectare sur des aramons et des carignans, et n'ont vendu que 60 francs l'hecto. M. Maruéjols, maire de Moussac, a vendu 298 hectos de vin d'hybrides. Le négociant avait à choisir entre du vin de vigne française et du vin d'hybride; c'est ce dernier qu'il a préféré comme répondant le mieux à ses besoins.

M. Coulondre vend 1.200 hectolitres de vins d'hybrides divers, faits séparément, 10 à 20 francs par hecto plus cher que le vin de viniféras. M. Ménard déclare à la Société d'Agriculture du Gard que le négociant de Lunel qui a acheté les 1.200 hectos de vin d'hybrides de M. Coulondre lui a dit qu'il n'avait pas trouvé de plus beaux vins dans le Midi pour lui permettre de remonter et d'expédier les vins français de consommation courante qui, cette année, pouvaient difficilement être expédiés seuls à cause de leur manque de corps et de couleur.

Or dans les producteurs de vin vendu d'hybrides, il y a des numéros qui n'ont pas la valeur des nouvelles variétés non encore multipliées et c'est bien cela qui inquiète le plus les ennemis de la vigne nouvelle.

Des plants ne demandant presque pas de sulfatages et de soufrages, gros-producteurs, donnant des vins meilleurs coûtant moitié moins cher que les vins de viniféras, comment lutter? Faudra-t-il adorer ce qu'ils ont vilipendé? C'est bien humiliant. Mieux vaut essayer de les discréditer.

Peine perdue. Le triomphe des hybrides est impossible à empêcher parce que seuls ils permettent au viticulteur d'éviter la misère. Ils refoule-

ront les vins de coupage étrangers, les soufre et sulfate de cuivre et concourreront ainsi au relèvement du franc.

Ils se diffuseront et se répandront soit au grand jour, soit dans l'ombre si on les y contraint, mais bien malin sera celui qui empêchera de greffer, qui le désire, des hybrides sur le porte-greffe d'un plant français pour remplacer ce dernier, opération peu coûteuse, et qui peut se faire sans perdre une seule année de production, comme je l'expliquerai plus tard.

(*A suivre.*)

J.-F. RAVAT,
Ingénieur civil des Mines.

DEUX EXPERIENCES SUR LA CONDUITE DES VIGNES EN BAS-LANGUEDOC

Deux philanthropes, Mme et M. Egisthe Silhol, voulant léguer à une œuvre d'intérêt public une propriété de 62 hectares, située à Aubord, à 12 kilomètres de Nîmes, l'ont confiée au Syndicat agricole du Gard, qui s'est aussitôt chargé de l'exploitation. Le Syndicat a nommé Directeur de la Ferme expérimentale d'Aubord, M. Villaret, Ingénieur agronome et propriétaire lui-même à Beauvoisin, tout près d'Aubord. M. Villaret s'occupe très activement de la réalisation de l'œuvre, dont il a fait sa chose.

La propriété comporte des bâtiments, quelques-uns en bon état, tels que le château, de construction récente, qui comporte neuf pièces, la cave, qui peut loger mille hectos, l'écurie; les autres demandent des réparations plus ou moins importantes, d'autres tombent en ruines.

Quand le Syndicat a pris le domaine en mains, fin 1921, il comprenait 6 hectares de vignes dont la moitié seulement en bon état, et 5 hectares environ de vieilles luzernes. Le reste du domaine était très mal cultivé ou pas cultivé depuis plusieurs années.

Les terres varient de qualité dans le domaine. Elles vont du maigre et caillouteux diluvium alpin à l'alluvion argilo-calcaire du Vistre.

Le but du Syndicat n'est pas de réaliser des bénéfices, mais de faire des expériences dont tout le monde pourra profiter.

Déjà les visiteurs, qui viennent à Aubord, peuvent suivre les essais qui sont en cours et ils apprennent chaque fois quelque chose d'intéressant.

Les résultats sont d'ailleurs relatés dans un journal mensuel, le *Gard agricole* (fédérant le Bulletin de la Société centrale d'Agriculture du Gard, l'Agriculteur des Cévennes, et le Bulletin d'Agriculture du Gard), dirigé par le très sympathique Directeur des Services agricoles du Gard, M. E. Cabane, ingénieur agronome.

Dès 1921, le domaine a été défriché, planté de vignes (hybrides et plants français avec porte-greffes variés), ensemencé de céréales, établi en luzernière, etc., etc... Une porcherie, un poulailler, etc., ont été installés.

L'Office agricole départemental du Gard a participé largement aux frais de mise en route. Le Syndicat espère se tirer d'affaires, seul, dans un temps très rapproché, sans perdre de vue que cette ferme doit être organisée surtout pour des expériences.

C'est sur ce domaine qu'a été entreprise la première expérience relative à la conduite des vignes.

Première expérience sur une vigne d'Aubord

M. E. Cabane, Directeur des Services agricoles du Gard, a consigné dans le compte rendu des travaux effectués par les Offices agricoles régionaux et départementaux (page 473, au chapitre intitulé : « Viticulture »), ce qui suit :

« La comparaison entre la culture de la vigne en gobelet et la conduite « sur six fils de fer à taille longue, avec culture superficielle continue, a « été établie dans une même vigne. Voici les rendements obtenus.

« En gobelet : 130 hectolitres à l'hectare d'un vin de 8°3.

« En taille longue : 450 hectolitres à l'hectare d'un vin de 6°5.

« Ce résultat prouve que par la taille longue, les six fils de fer, et la « culture superficielle, on peut obtenir une énorme augmentation de quan- « tité, mais avec une réduction de degré. Il est donc sage de ne prendre « ce « système Maroger » que dans une partie de chaque vignoble. »

Ces expériences ont été faites sur la récolte 1923. *Ce document est authentique.* Il est rédigé par M. E. Cabane, Directeur des Services agricoles, certifié par M. Villaret, déjà nommés.

Ces chiffres doivent attirer l'attention.

1° D'une part, le gobelet donne 130 hectolitres d'un vin de 8°3, ce qui représente 1.079 degrés-hectolitres d'alcool.

2° D'autre part, la taille longue donne 450 hectolitres d'un vin de 6°5, ce qui représente 2.925 degrés-hectolitres d'alcool.

Donc pour un hectare, la taille longue dépasse le gobelet de 1.846 degrés-hectolitres d'alcool.

Lorsque le propriétaire qui cultive ses Aramons en gobelet obtient un rendement de 100 hectolitres d'alcool, l'autre propriétaire, cultivant suivant la méthode Maroger, *une parcelle de même étendue, et dans un terrain identique*, RÉCOLTE 271 HECTOLITRES D'ALCOOL.

Rien n'est brutal comme les chiffres.

Je dois encore faire observer que la vendange s'est effectuée au même moment dans chaque parcelle et que ces parcelles ne diffèrent que par la culture et la taille.

Si l'on avait retardé la cueillette dans la parcelle palissée, il est bien certain qu'on aurait augmenté le degré d'alcool. En effet, les vignes en gobelet approchaient de la maturité parfaite, tandis qu'à la taille longue les raisins étaient presque verts.

Il aurait fallu laisser le fruit sur la vigne 15 ou 20 jours de plus pour que le sucre s'élabore, comme je le fais toujours chez moi, car je commen-

ce la cueillette quand mes voisins l'ont finie. Dans ces conditions, on aurait obtenu beaucoup plus d'alcool.

Deuxième expérience sur deux clos a Livières P. H. et P. B. (1)

Rapprochons cette expérience d'une autre expérience faite chez moi, à Livières, par Calvisson (Gard), sur deux clos, dénommés, le premier le Fanabrègue, âgé de 35 ans d'âge au moins, et le second, les Amandiers, âgé de 23 ans. Chacun de ces clos est d'environ un hectare. Ils sont séparés l'un de l'autre par un fossé assez profond. Les Amandiers craignent beaucoup la sécheresse. Le Fanabrègue beaucoup moins.

Le Fanabrègue. — Pour fixer approximativement l'âge du Fanabrègue, j'ai un point de repère. Mon régisseur, M. A. Vissouze, mon bras droit, se rappelle qu'il est entré à mon service à Livières il y a de cela 34 ans, et ce qui l'a frappé le plus, ce fut de voir deux clos, le Fanabrègue et l'Aire, palissés sur fils de fer.

Dans ma région, j'étais le seul à faire cette tentative et certes on m'a alors assez critiqué. Moi-même, je me souviens parfaitement de ces deux clos avec des piquets et des fils de fer. En particulier, le Fanabrègue portait une branche fixe attachée au fil horizontalement ; c'était un genre de taille de Guyot. J'avais mis des fils de fer pour pouvoir cultiver en été. Cette idée maîtresse me tenait à cœur. Que c'est loin, tout cela !

Le Fanabrègue est donc très vieux. Il y a beaucoup de manquants ; on se l'explique aisément. Ce clos a été planté avec des porte-greffes qui étaient des Riparias, qui n'étaient pas encore « des Gloires ». On en voit encore quelques-uns dans cette parcelle. Chaque année, dans ce clos, je fais beaucoup de remplacements, mais alors avec du Rupestris Monticola. Malgré tout, ce clos m'a donné plusieurs fois de gros rendements.

Amandiers. — Par contre, le clos des Amandiers est très régulier parce que j'ai planté des Rupestris Monticola comme porte-greffes et aussi parce qu'il est plus jeune.

Dans mes terrains, le Rupestris dépasse de beaucoup les autres sujets. Ni le Riparia Gloire, ni le 3309, ni bien d'autres ne viennent à la cheville de celui que je préconise.

Ces deux clos, le Fanabrègue et les Amandiers, avant 1918, étaient établis sur 4 fils de fer et chaque souche portait 4 branches à fruits de l'année, deux à gauche et deux à droite.

Pour fixer les idées, nous allons d'abord décrire : 1° *la taille longue*, dite P. H. ; 2° *la taille courte*, dite P. B.

Taille longue ou P. H. — Elle est caractérisée par la hauteur des piquets, par le nombre des branches à fruits de l'année, et le nombre des fils de fer. Les piquets sortent de terre de 1 m. 60 et les branches à fruits de

(1) P.H. Piquets hauts ; P.B. Piquets bas.

l'année de 1 mètre environ, sont au nombre de *huit* pour chaque cep. Les 4 fils de fer inférieurs servent à porter les branches à fruits, 4 à gauche et 4 à droite de la souche. Les deux fils supérieurs sont strictement réservés pour l'entrelaçage.

Taille courte ou P. B. — La hauteur des piquets hors de terre est de 0 m. 90; il n'y a que 4 fils dont 2 branches à fruits à gauche et 2 à droite. En somme, la taille longue comporte 8 branches à fruits, tandis que dans la taille courte, il n'y en a que 4; la taille longue double la tête de mes souches.

La première tentative, bien timide, de taille longue, portait sur 167 pieds au coin du Fanabrègue. J'ai soigné tout particulièrement ces 167 souches ; rien ne leur a monqué. Elles avaient de l'espace, en sorte que les racines n'étaient pas gênées par d'autres racines.

La vendange de 1918 m'a donné :

1° P. H. 2.171 kg., soit 13 kg. par pied, ce qui correspond à 392 hl, à l'hectare.

2° P. B. 24.591 kg., soit 7 kg. par pied, ce qui correspond à 211 hl à l'hectare.

Une si petite quantité, 167 souches, ne signifie pas grand'chose. C'est tout de même une indication.

Devant ce résultat, je me suis décidé à faire cette expérience plus en grand en 1919, et j'ai choisi deux clos, le « Fanabrègue » et les « Amandiers », qui ont un hectare chacun, environ.

Dans ces deux parcelles, j'ai fait arracher une rangée de piquets tous les deux rangs. J'ai remplacé les piquets bas par des piquets hauts sortant de terre de 1 m. 60 et les piquets bas restent tels qu'ils étaient, c'est-à-dire qu'ils sortent de terre de 0 m. 90.

Par conséquent, dans ces deux clos, il y a une rangée de P. B. alternant avec les P. H.

Cette alternance permet d'affirmer que dans ces deux clos tout est tout à fait identique, excepté la hauteur des piquets et ce qui en dérive.

Voici les résultats : (Voir le tableau ci-contre.)

Ce tableau mérite quelques commentaires.

Il y a déjà longtemps que j'avais remarqué que les pampres des vignes s'élançaient volontiers jusqu'au haut d'arbres ou de tout autre support, tandis que les souches qui étaient loin d'un tuteur, ou de guide, n'avaient pas de sarments ni si longs ni si beaux. Tenant compte de cette observation, j'ai entrepris l'expérience comparative que je viens d'indiquer, en ne faisant varier que la hauteur du palissage.

Je supprime de mes calculs la première expérience de 167 souches; il me semble qu'une expérience de 6 années consécutives sur deux clos différents, chacun d'un hectare, doit entraîner la conviction, même des plus incrédules.

Voyons maintenant quelques résultats surprenants :

Il y a un hectare planté en P. H. (0,5 hectare aux Amandiers et 0,5 hectare au Fanabrègue).

ANNÉES	FANABRÈGUE		DIFFÉRENCE	AMANDIERS		DIFFÉRENCE EN FAVEUR DES PIQUETS HAUTS	OBSERVATIONS
	P.B.	P.H.		P.B.	P.H.		
	Hectos a l'Ha.	Hectos a l'Ha.		Hectos a l'Ha.	Hectos a l'Ha.		
1918	210	390	180				
1919	31	100	69	31	41	10	Gelée blanche.
1920	400	432	32	172	212	40	
1921	193	262	69	185	224	39	Grêle
1922	161	251	90	179	261	82	Gelée Nov. 10°
1923	235	273	48	171	202	31	
1924	122	151	29	129	147	18	
	1.142	1.469	337	867	1.087	220	Total des différences en faveur des P.H. = 557 hl.

Il y a un hectare planté en P. B. (0,5 hectare aux Amandiers et 0,5 hectare au Fanabrègue).

En 6 ans, les P. H. ont donné sur un hectare 1.469 + 1.087 = 2.556 h.

En 6 ans, les P. B. ont donné sur un hectare 1.132 + 867 = 1.999 h.

L'excédent de production des P. H. sur les P. B. est..... 557 h.

Soit un *accroissement de rendement* de $\frac{557}{1.999} = 28\ \%$.

Ma récolte totale pendant ces 6 années a été à Livières de 27.738 hectolitres.

Si tout mon vignoble avait été palissé sur P. H., j'aurais eu un excédent de récolte de 7.800 hectolitres (28 % de 27.800).

En prenant 60 francs comme prix moyen, je me serais enrichi de $7.800 \times 60 = 468.000$ francs.

J'aurais donc eu un bénéfice supplémentaire annuel, en moyenne, de $\frac{468.000}{6} = 78.000$ francs.

Soit encore $\frac{78.000}{33.78} = 2.300$ francs environ à *l'hectare*, par an, d'augmentation du produit brut.

Ces chiffres doivent frapper l'imagination.

Conclusion

1° La taille en gobelet (d'autres disent en godet) et toutes les tailles similaires sont les tailles les plus pauvres qu'on puisse rêver.

2° La taille en P. B. (palissage sur quatre fils) est déjà une amélioration notable.

3° La taille de P. H. (palissage sur six fils) dépasse tous les autres puisqu'elle peut aller jusqu'aux treilles.

Remarque particulière. — Dans ces deux expériences, les P. B. et les P. H. sont exactement de même âge, soumis dans chaque clos aux mêmes cultures, aux mêmes soins, aux mêmes traitements.

Avec l'alternance des rangées hautes et basses, il ne devrait y avoir aucune différence entre eux. Cependant, elle existe réellement et elle ressort des rendements respectifs entre P. B. et P. H.

Voilà ce que j'ai constaté chez moi sur deux hectares en 6 ans.

La cause? Il semblerait que c'est une énigme dont nous n'avons pas trouvé la clé.

Il semble bien cependant que la nature qui est prévoyante distribue, en quelque sorte, la ration journalière à chaque souche en vue de l'effort que produira chaque sujet.

Remarque générale. — Quelle que soit la taille qu'on pratique, il ne faut jamais oublier les vertus incroyables des grattages en toutes saisons; ces grattages doivent ameublir la terre sur une couche de 5 cm., ou au maximum de 6 cm.; ils gardent « la Goutte d'eau » (1) et font travailler nos bons microbes de la terre.

* * *

Pour terminer ce modeste travail, je crois devoir mettre sous les yeux de nos lecteurs les principes fondamentaux de ma méthode:

1° Il faut emmagasiner l'eau dans le sol et l'y garder le plus longtemps possible.

2° Ce résultat ne peut être obtenu que par des façons superficielles incessantes durant toute l'année.

3° Pour pouvoir cultiver en toutes saisons, il faut que les pampres ne rampent pas sur le sol, il faut que les interlignes soient toujours libres.

4° Grâce au palissage, on peut pratiquer la taille à longs bois d'un an qui, seule, peut donner de gros rendements, assez réguliers, et qui, seule, permet à la vigne d'utiliser les dons qu'elle a reçus de la nature.

(1) Voir « La Goutte d'Eau ». En vente chez l'Auteur, 6, place d'Assas, Nîmes (Gard).

5° Cette chaîne forme un tout dont on ne peut rien retrancher; s'il y manque un seul chaînon, le résultat est faussé.

Les caractéristiques des vignes bien tenues sont:

Pas de mauvaises herbes;

Pas de mottes;

Pas de crevasses;

Pas de charrue.

Ces principes, bien appliqués dans les deux expériences que je viens de relater, ont donné les résultats frappants qui précèdent. Je suis persuadé que d'autres essais conduiront aux mêmes conclusions.

E. Maroger,

Président de l'Office Agricole du Gard, Conseiller régional de la Société des Viticulteurs de France, Président de la Sous-Commission de Viticulture du Gard.

ACTUALITÉS

Mieux produire pour bien vendre (L. Mathieu). — La récolte vinicole 1924 en Allemagne. — Prohibitions d'entrée et de sortie en Autriche. — Le relèvement économique de la France. — Congrès du charbon de bois à Blois. — Le Congrès du raisin. — Importation de l'alcool en Afrique Occidentale. — Prix de cession et d'achat des alcools. Surtaxe de compensation. — La répression de l'alcoolisme en Lettonie. — Ferme-Ecole de la ville de Nantes : Centre de rééducation agricole pour blessés de guerre.

Mieux produire pour bien vendre. — Dès la vendange, la vente des vins est la préoccupation générale des viticulteurs ; cependant il en est qui ne sont jamais embarrassés pour écouler leur récolte et, même dans les années de mévente, s'ils subissent comme tous l'influence de la baisse, leurs vins s'enlèvent dès les débuts de la campagne ; et il y a de ces privilégiés dans tous les vignobles aussi bien de vins communs que des plus grands crus. Pourquoi ?

En dehors des facteurs individuels de relations, de l'expérience et de la science de vendre, c'est qu'il y a aussi un élément favorisant la vente dont un grand nombre ne se préoccupe pas assez, surtout dans les vignobles de vins communs où les ventes se font au degré. Sans doute les acheteurs recherchent les plus bas prix, mais il est évident qu'à prix égal, ils choisissent les vins présentant le plus de qualités, en particulier coloration plus intense, bouquet plus développé, saveur équilibrée avec arrière-goût agréable. Or ce sont là des éléments qui, avec un même raisin, sont plus ou moins développés suivant la conduite de la vinification ; je ne considérerai ici que la couleur.

Elle provient en général exclusivement des peaux, mais une partie seulement se dissout dans le moût et le vin, et de plus, avec des cuvaisons longues, le vin en abandonne une notable partie en fin de cuvaison, de sorte que la coloration finale du vin n'est qu'une fraction de la couleur dissoute apportée par le raisin. Il est possible d'éviter cette chute de couleur par une séparation du chapeau au moment du maximum de coloration, soit par suppression des lessivages du chapeau, soit mieux par décuvage, opérations pratiquées par nombre de viticulteurs depuis 1908 qu'elles ont été vulgarisées dans mes Cours à la suite de mes expériences en Bourgogne. De même il est aussi possible d'obtenir un maximum élevé

de coloration en favorisant le passage de la couleur des peaux dans le moût par le maintien et le renouvellement des surfaces de contact du marc et du liquide, à température aussi élevée que possible compatible avec la vie de la levure.

La cuvaison a ainsi lieu en deux phases, la première activant la dissolution de la couleur, la seconde supprimant tout contact avec le chapeau pour en éviter l'insolubilisation; si en même temps, on achève la fermentation à température aussi basse que possible, on bénéficie à la fois de l'accroissement de bouquets dûs à la vie de la levure dans ces conditions, et de plus on évite les pertes d'alcool et de corps volatils ; tous mes élèves et correspondants qui ont ainsi conduit leurs cuvaisons depuis quelques années, sont unanimes à affirmer l'accroissement de qualité des vins rouges ainsi obtenus.

On s'en rend compte d'ailleurs, même en ne considérant que le rôle des substances colorantes du vin qui sont en même temps odorantes et sapides. Le viticulteur doit donc corriger rationnellement ses cuvaisons au lieu de les abandonner à elles-mêmes, et cela est possible sans outillage spécial ; il suffit d'un peu de raisonnement et d'initiative, pour que chacun adapte à son matériel de cuvaison une manutention tendant à favoriser la macération et à supprimer la chute de couleur. ,,

On s'explique ainsi que ceux qui savent ne pas rester figés dans les pratiques immuables de la routine, fassent mieux que leurs voisins et vendent plus facilement leur vin ; la science est là comme ailleurs une arme précieuse du rendement économique maximum, mais comme tout facteur de progrès, elle demande un peu d'effort ; c'est d'ailleurs avec satisfaction que l'on observe chez les viticulteurs une aspiration très générale de s'instruire des choses de leur profession, car c'est dans cette branche de la production agricole que le progrès technique manifeste le plus rapidement ses bienfaits.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut d'Œnotechnique de France.

La récolte vinicole 1924 en Allemagne. — D'après la Revue *Weinbau und Kellerwirtschaft*, la statistique qui vient de paraitre donne les chiffres suivants :

Pays	Surfaces en production	Rendement en moût	Produit à l'hectare	Produit à l'hectare
	Ha	Hl	Hl	Renten mark
Prusse	16.202	536.188	33.1	1.826
Bavière	20.160	534.768	26.5	1.307
Wurtemberg	10.626	65.596	6.2	589
Bade	12.814	258.559	20.2	1.182
Hesse	14.416	406.442	28.2	1.187
Divers	124	2.401	19.4	1.041
Territoire allemand	74.342	1.803.954	24.3	1.272
Chiffres de 1923	74.676	791.040	10.6	567
— 1922	74.360	3.406.188	45.8	—
— 1921	73.841	1.754.916	23.8	—
— 1920	72.661	2.440.148	33.6	—
— 1913	78.981	824.808	10.4	531
— 1912	80.824	1.648.656	20.4	969
— 1911	81.504	2.169.799	26.6	1.755

Elle dépasse, en valeur et en quantité, le double de la récolte précédente; le vignoble diminue en surface de 334 hectares, par suite de la crise vinicole de l'an dernier.

Les régions les plus productrices sont : la Prusse, la Hesse et la Bavière. Les gelées en Franconie et dans la vallée de la Tauber ont diminué la récolte du Wurtemberg et du pays de Bade ; la chute des feuilles pendant la floraison dans le Sud du pays de Bade a également compromis la récolte.

L'année se classe comme une année moyenne pour l'ensemble du pays, en ce qui concerne la production en hectolitres ; comme une année moyenne également, malgré les prix élevés de l'hectolitre de moût, à cause de la récolte insuffisante.

Prohibitions d'entrée et de sortie en Autriche. — Le Bundesgesetzblatt du 28 février 1925 a publié une loi entrée en vigueur le 1er mars et qui contient la liste des marchandises dont l'entrée ou la sortie font l'objet d'une licence spéciale.

Parmi les marchandises dont l'importation est ainsi soumise à une licence, nous relevons : les vins, vins de fruits, les moûts de vins et de fruits, les moûts de vendange, les raisins frais, les boissons spiritueuses distillées.

Le relèvement économique de la France. — D'après une récente statistique du Ministère du Commerce, la France a exporté durant l'année 1924 pour 41.454 millions de francs contre 30.423 millions en 1923, soit 11 milliards de plus.

Les nations chez lesquelles nous avons le plus exporté sont, dans l'ordre décroissant : l'Angleterre, 7.817 millions; la Belgique et le Luxembourg, 7.114 ; l'Allemagne, 3 773 ; les Etats-Unis, 3.143 ; la Suisse, 2.612 ; l'Algérie, 2.503 ; l'Italie, 1.478 ; la Sarre, 1.370 ; les Pays-Bas, 1.160 ; l'Espagne, 1.157.

La valeur des vins exportés au cours de l'année 1924 est de 885 millions de francs; celle des eaux-de-vie et liqueurs de 308 millions.

Congrès du charbon de bois à Blois. — La Compagnie des Chemins de fer d'Orléans organise à Blois les 24, 25, 26 avril, le Congrès du Charbon de bois. Cette manifestation aura lieu sous le patronage du Ministère de l'Agriculture.

Ce Congrès comportera une exposition d'appareils de carbonisation, de tracteurs agricoles et de véhicules automobiles à gazogène, etc.

Des expériences d'appareils auront lieu.

Pour tous renseignements, s'adresser aux Services commerciaux de la Compagnie, 1, place Valhubert, à Paris.

Le Congrès du Raisin. — On nous fait connaître que le « Premier Congrès National du Raisin de Table », déjà annoncé, aura lieu à Agen au début d'août prochain.

Rappelons que ce Congrès placé sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, est organisé par les Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, en collaboration avec les Services agricoles des Compagnies P.-L.-M. et Midi, avec le concours de l'Office départemental agricole du Lot-et-Garonne, des principales Sociétés horticoles, viticoles et Groupements intéressés.

Cette manifestation sera complétée par une exposition des diverses variétés de raisins de table des principales régions productrices françaises et d'Algérie, ainsi que par une présentation de matériel destiné à la culture, à la conservation, à l'expédition du raisin.

Le Congrès comprendra 4 séances et durera deux jours. Il sera suivi d'une visite facultative des principaux centres de culture de la région.

Pour tout renseignement complémentaire, s'adresser à M. l'Ingénieur des Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, à Paris (13e).

Importation de l'alcool en Afrique Occidentale. — D'après les statistiques officielles la consommation de l'alcool est en voie de décroissance dans les colonies anglaises et françaises de l'Afrique Occidentale.

Pour une population globale de 35 millions d'individus il a été onsommé, en 1923, 25.000.000 de litres de boissons alcooliques.

Comparée à celle de 1913, cette consommation est de beaucoup inférieure et pour certaines colonies elle est cinq fois et même treize fois moindre qu'avant guerre.

Prix de cession et d'achat des alcools. Surtaxe de compensation. — Le prix de cession par l'Etat de l'alcool pour la conservation des fruits frais et sucs de fruits a été porté de 800 francs à 1.000 francs par hectolitre d'alcool pur (décret du 27 février dernier).

Par suite la surtaxe de compensation à percevoir sur les spiritueux, vins de liqueur importés de l'étranger et sur les rhums importés des colonies françaises en excédent du contingent est portée de 695 à 855 francs.

De même le prix d'achat des alcools rectifiés bon goût provenant de la distillation des mélasses indigènes de la campagne 1924-1925 a été porté de 145 à 150 francs par hectolitre d'alcool pur, à dater du 15 mars; de ce fait et à partir de cette même date du 15 mars, le taux de la taxe de compensation pour ces alcools est abaissée de 855 à 850 francs.

La répression de l'alcoolisme en Lettonie. — La répression de l'alcoolisme en Lettonie menace de réduire sensiblement nos débouchés dans ce pays.

Cette répression consiste notamment dans l'interdiction de vendre des boissons alcooliques les dimanches et jours fériés, les jours d'élections et de recrutement. Les jours ordinaires la vente reste interdite de 22 heures à 9 heures. Cette défense est faite également quelque jour que ce soit en ce qui concerne les marchés, les théâtres, les buffets de gare, etc.

Quant à l'appellation « boisson alcoolique » on entend par là toute boisson qui contient 1 1/2 % d'alcool.

Ferme-Ecole de la Ville de Nantes. Centre de rééducation agricole pour blessés de guerre. — Cet établissement — qui est subventionné par l'Office national des Mutilés — reçoit gratuitement les réformés de guerre de tous ordres (et plus spécialement les blessés du poumon et les gazés) désireux de se créer une situation à la campagne.

Il prépare aux emplois de régisseur, chef de culture, jardinier, garde particulier, basse-courier, aviculteur, apiculteur.

La durée des études est d'une année. Il est accordé aux élèves 30 jours de permission par an plus des dimanches, jours fériés et congés réguliers. Les élèves mariés ou ayant des charges de famille bénéficient, pendant la durée de leur stage, d'allocations qui leur sont servies par le Comité des Mutilés de leur département de résidence.

Une prime de rééducation et un certificat d'aptitude professionnelle sont délivrés aux élèves méritants qui sont placés à leur sortie.

La Ferme-Ecole de la Ville de Nantes est située dans un superbe domaine de 20 hectares. Elle a été ouverte en décembre 1919 et fonctionne, par conséquent, depuis cinq ans.

Au 31 janvier 1924, le nombre des élèves admis s'élevait à 414 et le nombre des rééduqués à 171. Sur ces 171 élèves rééduqués, il en a été placé 156 qui se répartissent comme suit par profession :

Régisseur, chef de culture	35
Jardinier	33
Garde particulier	13
Surveillant	9
Basse-courier, aviculteur	29
Berger	10
Professions diverses	27

Les demandes d'admission doivent être adressées au Directeur de l'Ecole, Château de la Placelière, Château-Thébaud (Loire-Inférieure).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 335 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 160 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 175 à 185 francs la pièce ; de Blois, de 150 à 170 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 170 à 210 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 150 à 170 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 120 à 230 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 275 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 700 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 200 à 300 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 4 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. à 6 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 4 fr. 75 à 7 fr. le degré.

MIDI. — *Nimes (6 avril 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 45 à 58 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, 410 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 230 à » fr.

Montpellier (7 avril). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 47 à 60 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 60 à 65 francs l'hectolitre, vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 230 à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, 350 francs.

Béziers (10 avril). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 48 à 51 francs ; de 9°, de » à » francs ; de 10° à 11°, de 52 à 62 francs ; vins rosés, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de 6 fr. 75 à 7 francs le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (4 avril). — Vins rouges de 8 à 9°, de 47 à 53 fr. ; de 10 à 11°, de 54 à 62 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré. Picpoul, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 415 francs. Eau-de-vie de Pézenas 52°, 375 francs. Trois-six de marc 86°, 385 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 235 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 12 avril 1925.

Récolte 1924, de 10 à 12°, de 58 à 68 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates.

Carcassonne (11 avril). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 47 à 63 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (11 avril). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de » à » francs ; de 10 à 12°, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 86°, pas d'affaires ; trois-six de marc à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Brignoles (Var) (8 avril). — La plus-value de la dernière quinzaine continue à se maintenir ; sans que les achats soient trop importants ; la propriété résiste encore aux prix de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré qui sont pratiqués.

Les vins blancs, rosés et Jacquez sont sans demandes suivies.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 118 fr. 00 à 130 fr. 00. orges, 84 fr. à 110 fr., escourgeons, 100 fr. à 106 fr.; maïs, 84 à 99 fr. 50, seigle, 96 fr. à 99 fr. 00; sarrasin, 88 fr. à 92 fr. 50; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 85 fr. 00 à 92 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 119 fr. 89. — Buenos-Ayres, 108 fr. 47. — Chicago, » fr. ». — Sons, 49 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 80 fr.; jaune commune, 44 à 50 fr.; Saucisse rouge, de 52 à 58 fr; chair blanche, du Midi, de 50 à 62 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 85 à 115 fr.; paille d'avoine, de 75 à 110 fr.; paille de seigle, 85 à 115 fr.; foin, 150 à 185 fr.; luzerne, 160 à 210 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 106 fr. 50 (Marseille); d'arachides blanc, 86 fr. 00 (Marseille); palmistes 75 fr. 00; de coprah, 77 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 203 fr. 00 à 203 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 12 fr. 80 — Veaux, 5 fr. 00 à 12 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 00.

Crème de tartre, 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tarte brut 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départmines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20. — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre 98 0 0 en sacs, de 213 à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 78 fr. 50 à 79 fr. les 100 kilos. — **Soufre trituré** 98/99 0/0, la balle de 100 kilos, 66 fr. 00 à » fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris. Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kg. — Poires communes : » à » fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 20 fr. le 100. — Bananes : 70 à 130 fr. — Ail : 400 à 750 fr. — Champignons : 800 à 1.350 fr. — Choux-fleurs : de 125 à 260 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 400 à 500 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 1.200 à 1.400 fr. — Oranges d'Algérie, de 200 à 260 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 250 à 700 francs. — Pommes communes, 100 à 200 francs. — Pois verts d'Algérie, de 260 à 300 francs. — Asperges de 1.200 à 1.500 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 5 au samedi 11 avril 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	11 »	4 »	7. 5	»
Lundi.....	16 »	10 »	13 »	»
Mardi.....	13 »	8 »	10. 5	6
Mercredi..	8 »	4 »	6 »	4
Jeudi.....	17 »	3 »	10 »	»
Vendredi..	16 »	8 »	12 »	4
Samedi....	17 »	5 »	11 »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	17 »	2 »	9. 5	»
Lundi.....	» »	1 »	» »	»
Mardi.....	20 »	8 »	14 »	»
Mercredi..	16 »	0 »	8 »	»
Jeudi.....	20 »	7 »	13. 5	»
Vendredi..	21 »	8 »	14. 5	»
Samedi....	15 »	7 »	11 »	17
LYON				
Dimanche.	17 »	4 »	10. 5	»
Lundi.....	18 »	» »	» »	»
Mardi.....	13 »	10 »	12. 5	»
Mercredi..	10 »	4 »	7 »	»
Jeudi.....	9 »	6 »	7. 5	3
Vendredi..	17 »	9 »	13 »	1
Samedi....	15 »	7 »	11 »	0.3
MARIGNANE				
Dimanche	17 »	5 »	11 »	»
Lundi.....	17 »	11 »	14 »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	18
Mercredi..	15 »	7 »	11 »	10
Jeudi.....	13 »	3 »	8 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	18 »	9 »	13. 5	2

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
.... 5....	14 »	2 »	8 »	»
.... 6....	18 »	9 »	13. 5	»
.... 7....	20 »	3 »	11. 5	19
.... 8....	16 »	6 »	11 »	0.2
.... 9....	12 »	1 »	6. 5	»
....10....	16 »	6 »	11 »	2
....11....	15 »	5 »	10 »	1.2
MONTPELLIER				
.... 5....	18 »	4 »	11 »	»
.... 6....	15 »	11 »	13 »	»
.... 7....	15 »	9 »	12 »	8
.... 8....	17 »	» »	» »	»
.... 9....	16 »	7 »	11. 5	»
....10....	19 »	8 »	13. 5	»
....11....	20 »	9 »	14. 5	3
BORDEAUX				
.... 5....	11 »	1 »	6 »	2
.... 6....	» »	10 »	» »	1
.... 7....	» »	4 »	» »	»
.... 8....	14 »	8 »	11 »	12
.... 9....	» »	2 »	» »	3
....10....	13 »	5 »	9 »	5
....11....	13 »	3 »	9 »	3
NANTES				
.... 5....	» »	6 »	» »	0.4
.... 6....	13 »	8 »	10. 5	12
.... 7....	14 »	5 »	9. 5	2
.... 8....	14 »	» »	» »	»
.... 9....	14 »	6 »	10 »	»
....10....	10 »	6 »	8 »	8
....11....	14 »	» »	» »	0.1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.